

Informazioni aggiuntive

Formato	150 gr
Ingredienti	Sale, Zucchero integrale, Paprica, Pepe nero, Coriandolo, Cumino, Finocchio, Peperoncino, Rosmarino, Aglio (può contenere tracce di SOLFITI).
Quantità	1 pezzo
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto.
Tempo di conservazione	48 mesi

VENEQU PORK DRY RUB: LA PERFEZIONE PER IL TUO MAIALE

Sogni un pulled pork da urlo o delle costole di maiale che si sciolgono in bocca?

Allora la tua arma segreta è il **Venequ Pork Dry Rub**, una miscela di spezie studiata appositamente per esaltare il gusto del maiale.

Dimenticati di glutammato, agenti anti-agglomeranti e conservanti: il Venequ Pork Dry Rub è fatto solo con **ingredienti 100% naturali** di alta qualità.



Il segreto del suo successo?

Un **equilibrio perfetto** tra dolce, piccante e affumicato, che crea un **“bark”** (la crosta esterna) croccante e saporita con un piacevole sentore di finocchio e rosmarino.

Oltre alla base di sale, zucchero, paprika e pepe nero, il **Venequ Pork Dry Rub** contiene un **mix di spezie** irresistibili: semi di finocchio, cumino, coriandolo, peperoncino e aglio.

Ma non è solo per pulled pork e pork ribs! Il **Venequ Pork Dry Rub** è perfetto anche per insaporire **patate arrosto, verdure alla griglia** e qualsiasi altra pietanza a base di **carne**.

Con il Venequ Pork Dry Rub, il tuo barbecue sarà un successo garantito!

Informazioni aggiuntive

Formato	150 gr
Ingredienti	Sale, Zucchero integrale, Paprica, Pomodoro, Pepe nero, Cipolla, Limone bucce, Zenzero, SENAPE, Pepe rosa, SEDANO, Aglio, (può contenere tracce di SOLFITI), Basilico, Noci moscate, Peperoncino.
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto.
Tempo di conservazione	48 Mesi
Quantità	1 pezzo

VENEQU CHICKEN DRY RUB: IL TUO ASSO NELLA MANICA PER UN POLLO DA URLO

Stanco del solito pollo insapore? Sogni un **barbecue** con **cosce di pollo croccanti e succose, petti di pollo saporiti e alette di pollo irresistibili?**

Allora la tua arma segreta è il **Venequ Chicken Dry Rub**, una miscela di spezie studiata appositamente per esaltare il **gusto del pollo e del tacchino**.

Dimenticati di marinature complicate e sapori artificiali: il **Venequ Chicken Dry Rub** è fatto solo con **ingredienti 100% naturali** di alta qualità.



Cosa lo rende speciale?

- **Un equilibrio perfetto:** Un mix di dolcezza, piccantezza e sapidità che crea un’esperienza di gusto unica e appagante.
- **Aroma agrumato e caldo:** Le bucce di limone e lo zenzero donano al pollo un profumo irresistibile, mentre la noce moscata aggiunge un tocco di raffinatezza.
- **Versatile:** Il **Venequ Chicken Dry Rub** è perfetto per qualsiasi parte del **pollo**, cucinata **alla griglia, al forno o in padella**.
- **Cottura lenta:** Ideale per **cotture lente a bassa temperatura (metodo Low & Slow)**, che permettono alle spezie di sprigionare tutto il loro sapore.
- **Non solo pollo:** Il **Venequ Chicken Dry Rub** è perfetto anche per insaporire **patate al forno e verdure alla griglia**.

Con il **Venequ Chicken Dry Rub**, il tuo barbecue sarà un **successo garantito!**

Informazioni aggiuntive

Formato	200 gr
Ingredienti	polpa di pomodoro (origine del pomodoro: Italia); aceto; zucchero; cipolla; burro (contiene LATTE); SENAPE (acqua, semi di SENAPE, aceto di acquavite, sale, zucchero; vino bianco (contiene SOLFITI); salsa Worcestershire (filetti di ACCIUGHE (Engraulis encrasicolus), aceto di alcool, aceto di malto d'ORZO, aglio aromi, cipolle, estratto di tamarindo, melassa, sale, spezie, zucchero); aromi; addensanti: amido modificato di mais, gomma xantana; liquido di fumo
Valori nutrizionali per 100 gr.	Energia: 602kJ / 144Kca Grassi: 6,8g Acidi grassi saturi: 3,1g Carboidrati: 17,8 g di cui Zucchero: 3,9g Proteine: 1,9g – Sale: 0,01g
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni
Tempo di conservazione	12 Mesi

SALSA BBQ CLASSICA: UN'ESPLOSIONE DI GUSTO PER LE VOSTRE GRIGLIATE

Arricchite le vostre grigliate con la Salsa BBQ Classica, un prodotto artigianale di alta qualità che vi sorprenderà per il suo sapore intenso e avvolgente.

UN TRIPUDIO DI SAPORI:

- **Note affumicate** che stuzzicano il palato
- **Saporita armonia** di spezie sapientemente bilanciate
- **Piccantezza delicata** che aggiunge un tocco di vivacità

PIU' DI UNA SEMPLICE SALSA:

- **Consistenza cremosa** che avvolge ogni boccone
- **Colore ambrato** che regala un tocco di eleganza
- **Profumo inebriante** che apre le porte a un'esperienza sensoriale unica



UN TOCCO GOURMET PER LE VOSTRE PREPARAZIONI:

- **Perfetta per burgers, ribs e beef brisket**
- **Esalta il gusto di carne rossa e selvaggina**
- **Ottima anche con il pollame**

ALCUNI CONSIGLI PER UTILIZZARLA:

- **Marinare la carne prima di grigliarla** per un sapore ancora più intenso
- **Spennellare la salsa durante la cottura** per mantenere la carne morbida e succosa
- **Servire la salsa in tavola** per permettere ai vostri ospiti di aggiungerla a proprio gusto
- **Sperimentare la salsa in abbinamenti creativi**

Informazioni aggiuntive

Formato	200 gr
Ingredienti	Polpa di pomodoro (45%) (origine del pomodoro: Italia); aceto; zucchero; olio di semi di girasole; cipolla; aceto di mele; prezzemolo; aglio; sale; spezie; addensanti: amido modificato di mais, gomma xantana; antiossidante: acido ascorbico.
Valori nutrizionali per 100 gr.	Energia: 665kJ / 157Kca Grassi: 11,2g Acidi grassi saturi: 1,3g Carboidrati: 12,3 g – di cui Zucchero: 0g Proteine: 1g – Sale: 0,48g
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni
Tempo di conservazione	12 Mesi

UN'ESPLOSIONE DI GUSTO MEDITERRANEO PER LE VOSTRE GRIGLIATE

Sfumature mediterranee e carattere argentino si fondono nella Salsa Grill Red Chimichurri, una creazione artigianale di altissima qualità che darà un tocco inconfondibile alle vostre grigliate.

UN'ARMONIA DI SAPORI:

- **Dolcezza e piccantezza** in perfetto equilibrio
- **Note aromatiche di erbe e spezie mediterranee**
- **Acidità persistente** che regala freschezza e vivacità

UN TOCCO DI ORIGINALITA':

- **Marinatura perfetta** per insaporire le vostre carni prima di grigliarle
- **Salsa di accompagnamento** che arricchisce ogni piatto
- **Ingrediente versatile** per creare piatti unici e sorprendenti



VERSATILE E MULTIUSO:

- Ideale per **carne rossa, pollo e maiale**
- Perfetta per accompagnare **bistecche, cosce di pollo, filetto di maiale e hamburger**
- Un tocco di gusto in più per **verdure grigliate e patate al forno**

La Salsa Grill Red Chimichurri:

- **Un prodotto artigianale** senza conservanti artificiali
- **Un gusto autentico e genuino**
- Un'esplosione di **sapori mediterranei**

Provatela e lasciatevi conquistare dalla sua **versatilità e dal suo gusto inconfondibile!**